

Bestyrelsens beretning for Bryghuset Vendia ApS, generalforsamling 21. juni, 2015.

På bestyrelsens vegne vil jeg gerne byde velkommen til generalforsamling i Bryghuset Vendia ApS.

Og det er med både glæde og stolthed at jeg atter i år kan konstatere at det går godt. Det går endda rigtig godt.

Alle vore forretningsområder giver overskud, nogle har nok fundet det naturlige leje, andre er i stadig vækst og nye er kommet til og viser godt potentiale.

Og netop det sidste er vigtigt for at holde gang i Bryghuset Vendia's stadige fremdrift.

Vi har det sidste årstid haft fokus på en ny og fremsynet strategi, med både udvikling, modernisering og investering i den eksisterende forretning, ligesom vi har beskæftiget os med etablering af nye tiltag for at styrke og udvikle Bryghuset Vendia.

For uden udvikling er der stor fare for afvikling.

Vi kan for regnskabsåret 2014 – 2015, som er vores 8. regnskabsår, konstatere et overskud på niveau med tidligere år.

Morten Ovesen vil, som revisor, som vanligt senere præsentere regnskabet, men lad mig her knytte nogle få bemærkninger til det.

Regnskabet for 2014 – 2015 viser et overskud på 1.181 tKr. efter afskrivninger og skat på 1.098 tKr.

Det vil sige et driftsresultat på ca. 2,3 millioner kroner, og en forrentning af egenkapitalen, der nu er på knap 15 millioner kroner, på lige under 8 %.
Det er ikke så ringe endda.

Vi har i regnskabet's ledelsesberetningen betegnet regnskabet som værende tilfredsstillende.

- på Sjælland ville man nok have svunget sig højere op.

Vi har i årets løb fastholdt vores bemanning, og beskæftiger således ca. 50 medarbejdere.

Så alt i alt kan vi godt være ganske stolte af denne virksomhed.

Men ikke kun når vi ser på regnskabstallene.

Bestemt også når vi ser på den rosende omtale mange af vores madkoncepter får.

White Guide, der er den nordiske pendant til Guide Michelin, er netop udkommet for Danmark, og omtaler tre af vores restaurant koncepter.

Da næppe alle læser White Guide, vil jeg gerne her komme med nogle få udpluk fra guiden:

Først V, som i parentes bemærket ikke har været nævnt i den tidligere:

Bistro V leverer mad, som nok er enkel, men samtidigt præcist tilberedt, visuelt skarpt, veltilsmagt og forstandigt sammensat.

En omgang "fish'n chips" fås næppe mere ærligt end her, en andebrystsalat kunne være en simpel omgang, men ikke når det saftige, diskret røgede andebryst som her anrettes sirligt i en dyb skål med dutter af dijonnaise, sprøde rødbedespåner, delt artiskokhjerte og bitre salater.

Mest forbløffende er dog et præcist tilberedt stykke svinebryst med milimetertynd, sprød svær, som ankommer med en lille kobbergryde med sauce bordelaise. Sauce klistrer guddommeligt, og er tilsmagt, så den er en parisisk stjerne-restaurant værdig.

Det er på maden Bistro V skiller sig ud, og overgår sit beskedne navn med længder.

Om Vendia Brasserie skriver de:

Vendia Brasserie er reelt en gourmetrestaurant.

Kristian Rise og hans stab viser især på innovationsmenuen et nærmest skræmmende højt niveau.

Fisketilberedningen er dreven og præcis, og farveforståelsen og ikke mindst sansen for at bygge en ret op i højden mestres til fulde.

Jesper Kaasgaard er den glimrende restaurantchef, der kender alle retter til mindste detalje, og vælger vin med sikker hånd.

Vi er snublende tæt på mesterklasse, men der er prisen altså slet ikke oppe.

Og om Vendia Gourmet:

Gourmetrestauranten er Vendia's mest ambitiøse, uden at stemningen bliver andægtig, for betjeningen er afslappet og øser af viden i et klart sprog.

Køkkenet er først og fremmest moderne nynordisk og yderst skarpt i både anretning, tilberedning og tilsmagning.

Restaurantens menuer holder sig til et skiftende tema, som igennem det seneste år har spændt vidt, og som ved vores besøg er det mundrette "dansk neoklassicisme".

Trods dette tema ligner retterne absolut ikke mormors frembringelser, bortset fra af navn.

Blandt aftenens flow af elementær lækkerhed er et af toppunkterne således medister. En glaseret pølse af kyllingefars med store, saftige stykker hummer indeni, serveres med kålnektar i form af brunkålspuré, blancheret sprødmør grønkål og syltet rødkål som oblater samt en hummercreme.

V er bedømt til 67 point.

Vendia Brasserie er bedømt til 74 point, 1 point fra mesterklasse.

Vendia Gourmet er bedømt til 75 point, og er således i mesterklasse.

I White Guide Norden, der omtaler de 250 bedste restauranter i Norden, er Vendia Gourmet og Vendia Brasserie omtalt.

Her rangerer Vendia Gourmet som nummer 31. Noma er nummer 1.

Men også andre har øjnene åbne for vores gode mad.

Vi er således i år nomineret til "Årets Bedste Brasserie 2015" af Den Danske Spiseguide. Udnævnelsen finder sted den 25. oktober.

-

Vi har i årets løb foretaget en række investeringer.

I starten af februar måned opstod der en utæthed i en af øl slangerne under baren, med det resultat at der flød ca. 200 liter øl ud under gulvet.

Forsikringssselskabet, der i parentes bemærket har dækket såvel hele skadesudbedringen som driftstab, besluttede at hele gulvet i barområdet skulle udskiftes.

En beslutning der betød en lukning af hele underetagen i to til tre uger.

Da vi i længere tid i bestyrelsen havde talt om vi gerne ville foretage en modernisering af lokalerne, besluttede vi at benytte lejligheden til at gøre det samtidigt, således at vi undgik at skulle lukke to gange.

Vi fik derfor meget travlt, for som i kan se er der sket en hel del.

Toiletterne har fået nye fliser, sanitet og belysning.

Restauranten er blevet nymalet på væggene, og har fået suppleret belysning i loft og barområde, har fået nye reoler, opmalede bordplader og nye læderhynder på sofaerne.

Gourmet'en har også ændret udseende, har fået pejs og nye stole.

Alt i alt har det bevirket at hele underetagen nu fremstår meget mere tidssvarende, og mere svarende til husets madmæssige image.

Og huset er netop blevet malet udvendigt.

I bryggeriet har vi besluttet at investere i fire nye serveringstanke, der også skal fungere som lagertanke.

Her har vi tidlige haft en flaskehals, idet vi har haft besvær med at følge med efterspørgslen, specielt i forbindelse med større events som f. eks "Hjørring Revyen", "Hirtshals Fiskefestival", "Lundergård Revyen" og lignende.

Tankene er netop blevet installeret i denne uge, og vil betyde at vi nu kan gå fra en årlig produktion på knap 70.000 liter til ca. 90.000 liter.

Bryggeriet er inde i en stabil periode, hvor vi har god kvalitet på vores øl, og god efterspørgsel.

Specielt er vores "special label" øl en succes.

Yderligere har vi investeret i to nye varevogne. De tidligere var efterhånden blevet så gamle at reparationerne blev uforholdsmæssigt store.

Endvidere er der købt en køletrailer, således vi bedre kan håndtere helt store arrangementer.

Og snarest vil der blive installeret nyt konference IT udstyr i selskabslokalerne, så også dette bliver helt tidssvarende.

Sidste skud på stammen i forbindelse med vores fremadrettede udvikling er "Food Line". Food Line er produktion af hjemmelavede specialiteter og færdigretter. Tidlige har det kun været til salg i vores Deli, men kan nu også købes i udvalgte specialbutikker, der også forhandler vores øl. Senest har vi på prøvebasis haft et salgspodie opstillet i en forretning i Lønstrup. Det er blevet så godt modtaget, så konceptet nu vil blive udbredt til flere forretninger.

Men her stopper vi ikke.

Vi tror på, at vi med den succes V har i Hjørring, har mulighed for at udbrede dette koncept til andre byer.

Vi har siden V's åbning fået flere henvendelser fra vores nabobyer, hvor man finder en sådan restaurant attraktiv.

Vi har derfor beskæftiget os med at finde det rette lokale, og har også fundet flere egnede lokaler, uden det dog endnu er blevet til noget konkret.

Også i år er der selvfølgelig god grund til at rose vores personale.

Lad mig endnu engang slå fast, at uden et dygtigt, stabilt og loyalt personale kan en virksomhed som vores ikke eksistere på længere sigt.

Jeres engagement bevises bl.a. af, at kokkelev Maiken Camilla har bestået med ros, og at overtjener Pernille Bertelsen har taget uddannelse som sommelier.

I har alle i bryggeri, køkken og restaurant, både på Vendia og på V, gjort en stor og flot indsats i årets løb, som vi i stort mål værdsætter og påskynder.

En stor tak til jer alle.

Også en stor tak til dig Kristian.

Vi har fortsat et godt og forbilledligt samarbejde med dig, så vi ser fremtiden lyst i møde.
Vi har stadig mange bolde i luften, ja er vel tæt på at være jonglører.

Og tak til alle i bestyrelsen. Tak for indsatsen i det forløbne år.

Jeg ser frem til et fortsat godt samarbejde med jer alle.

Og hermed overlader jeg bestyrelsens beretning til generalforsamlingens videre behandling.

Med venlig hilsen
Bestyrelsen.